

{House Cocktails}	130-
BLOODY MARY (<i>high ball</i>) Vodka, Worcestershire sauce, Tabasco, tomat juice	
MANHATTAN (<i>martini</i>) Whisky, söt vermouth, bitters, maraschinokörsbär	
NEGRONI (<i>tumbler</i>) Gin, söt vermouth, Campari, apelsin, maraschinokörsbär	
OLD FASHIONED (<i>tumbler</i>) Bourbon, bitter, socker, apelsin, maraschinokörsbär	
STRAWBERRY DAIQUIRI (<i>coupe</i>) Vit rom, jordgubbe, lime	
KIR IMPÉRIAL (<i>flute</i>) Mousserande vin, crème de framboise	

{Signature Cocktails}	145-
CLOVER CLUB (<i>coupe</i>) Gin, citron, hallon, äggvita	
BACKSEAT DRIVER (<i>tumbler</i>) Vit rom, apelsin, citron, lime, lemonade	
COSMOPOLITAN (<i>martini</i>) Vodka, Cointreau, lime, tranbärsjuice	
MARGARITA (<i>martini</i>) Tequila, Cointreau, lime, salt	
ORANGE MARMALADE (<i>coupe</i>) Gin, apelsinmarmelad, citron, äggvita	
SIDECAR (<i>coupe</i>) Cognac, Cointreau, citron, socker	

{Virgin Cocktails}	86-
DRIVER'S PUNCH (<i>tumbler</i>) Färsk frukt, apelsin, citron, lime, lemonade	
LADY LAVENDER (<i>high ball</i>) Grapefrukt, lavender sirap, tonic	
VIRGIN MARY (<i>high ball</i>) Worcestershire sauce, Tabasco, tomato juice, salt & peppar	

{Förrätter}	
SKAGEN RÖRA 110- Med rödlök, dill & löjrom	
PAN-FRIED SCALLOPS 120- Kammusslor serveras med örter and myntolja	
AUTUMN LEAF SALAD (VE) 96- Bladsallad med färska kryddor, pinjenötter och en balsamisk vinäger	
HALLOUMI FRIES (V) 110- Friterad halloumi med en kryddig dipp	
MOULES-MARINIÈRE 120- Ångade musslor serveras med en grädde, vitlök & vitvin sås	

{Mains}	
PRAWN SALAD 145- <i>Råkor med en limemajonnäs, inlagd gurka, dill, ägg & bladsallad</i>	
PAN-FRIED SALMON 245- <i>Panerad lax med ärtpuré, klyftpotatis, myntolja och holländaisemör</i>	
SMOKED SALMON TAGLIATELLE 150- <i>Rökt lax Tagliatelle med en crème fraîche, vitlök och citronsås</i>	
MOULES-FRITES 190- <i>Ångade musslor serveras med en grädde, vitlök & vitvin sås och pommes frites</i>	
PRÄSTGÅRDEN MEZZE (V) 235- <i>Med halloumi, rostade grönsaker, hummus, bladsallad, harissa och flatbread</i>	
BALSAMIC ROASTED VEGETABLES (V) 165- <i>Bladsallad med rostade grönsaker, halloumi, pinjenötter och en balsamisk glassyr</i>	

{Afternoon Tea}	210-
OPEN SANDWICH SELECTION Smörgås	
FRUIT SCONES & JAM Nybakade scones med grädde och sylt	
CAKE PLATE Ett urval av tårter	



ETABL. 2018

{Mains}	
FISH & CHIPS 235- <i>Tempura fish & chips, med tartare sås & "mushy peas"</i>	
KOREAN SPICY CHICKEN 175- <i>En bladsallad med friterad kyckling i koreansk stil och en kryddig "gochujang" sås</i>	
FILLET STEAK 295- <i>Oxfilé med en bearnaisesås, rosmarin, klyftpotatis och rostade grönsaker</i>	
HLT BURGER (V) 175- <i>Halloumi burgare med sallad, tomat, tomatchutney, inlagd gurka, Dijonmajonnäs, och pommes frites</i>	
PRÄSTGÅRDEN BEEF BURGER 175- <i>Högrevsburgare med Prosciutto, lagrad cheddar, lökmarmelad, inlagd gurka, Dijonmajonnäs och pommes frites</i>	
HARISSA BEEF KEBAB 265- <i>Oxfilékebab med en kryddig harissamarinad, hummus, bladsallad, myntolja och flatbread</i>	

{Fika}	110-
Inkluderar ett urval te eller kaffe, serveras dagligen tills 17:00	
Scones, grädde & sylt / Vår egen hemlagade glass (2 kulor) i en rad olika smaker / En smörgås med ett val av olika ostar	

{Bar Snacks}	
Saltade Nötter 45-	
Potatischips 45-	
Blandade oliver 45-	
Pommes Frites 59-	
Halloumi Fries 110-	

{Efterrätt}	
CHOCOLATE FONDANT 120- En rik mörk chokladfondant serverad med vaniljglass	
STRAWBERRY & PROSECCO GRANITA 96- En granita på jordgubb, prosecco & vattenmelon	
BLACKBERRY & APPLE CRUMBLE 120- En björnbär & äppelsmulpaj med kanel	
AFFOGATO 79- Vaniljglass med espresso	
CHEESE BOARD 150- Ett urval av ostar med marmelad och kex	

{Champagne & Sparkling}	
CAVICCHIOLI PROSECCO 120/360- Cavichchioli 1928, Italien	
SANTA TRESA IL GRILLO SPUMANTE 135/405- Feudo di Santa Tresa, Italien	
LOUIS MASSING CHAMPAGNE 210/630- Louis Massing, Frankrike	
PONGRACZ ROSÉ 140/420- Pongracz, Sydafrika	
{Whites/Rosé}	
FRANSCHHOEK CELLAR SAUV. BLANC 85/255- Franschoek, Sydafrika	
RIESLING D'OR 95/285- Cave Vinicole Orchwiller, Frankrike	
CHÂTEAU DU TRIGNON ROSÉ 110/330- Familie Quiot, Frankrike	
LANGMEIL EDEN VALLEY CHARDONNAY 150/450- Langmeil Winery, Australien	
GELBLACK RIESLING TROCKEN 170/510- Schloss Johannisberg, Tyskland	
KUBLER ALSACE GEWÜRSTRAMINER "K" 185/555- Paul Kubler, Frankrike	
POUILLY FUMÉ LES CRIS 2015 220/660- Domaine A. Cailbourdin, France	
{Reds}	
ROCCA ALATA RIP. VALPOLICELLA 110/330- Cantina di Soave, Italien	
CÔTES DU RHÔNE ST ESPRIT 120/360- Delas Frères, Frankrike	
TABALÍ PINOT NOIR 145/435- Tabalí, Chile	
ERRAZURIZ MAX RESERVA CAB. SAUV. 150/450- Vina Errazuiz, Chile	
RIOJA CONDE DE VALDEMAR GRAN RES. 170/510 Bodegas Valdemar, Spanien	
LANGMEIL HANGIN' SNAKES SHIRAZ 220/660v Langmeil Barossa, Australien	
AMARONE DEL VAL. BRIGALDARA 265/795- Brigaldara, Italien	

RESTAURANG

PRÄSTGÅRDEN

☪ PRÄSTGÅRDEN ☪
 PRÄSTGÅRDSGATAN 3
 82632 SÖDERHAMN
 www.pragstgardensoderhamn.se
 E: info@prastgardensoderhamn.se
 T: 073-330-3418